

GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO

Spring
SWISS DESIGN

Spring Einbau-Induktionskochstelle



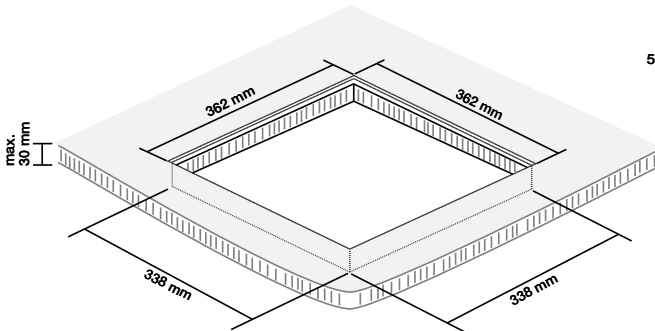
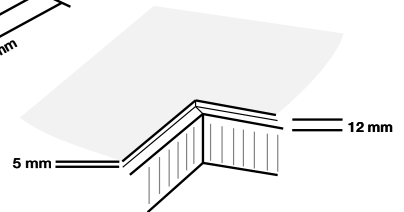
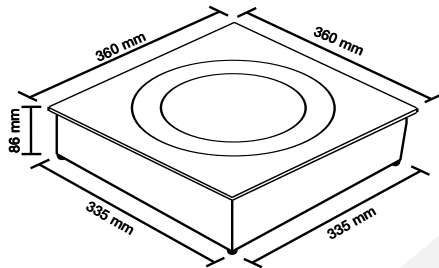
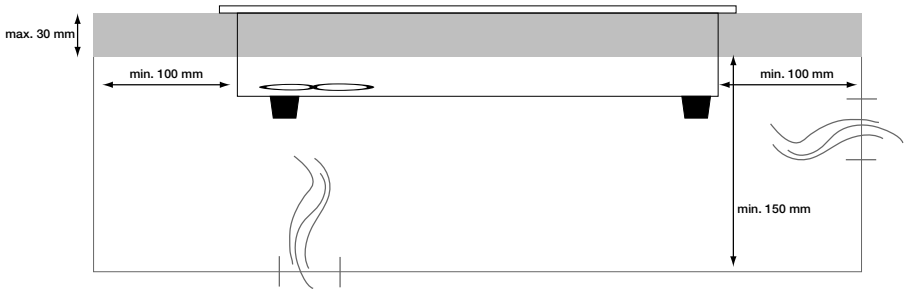
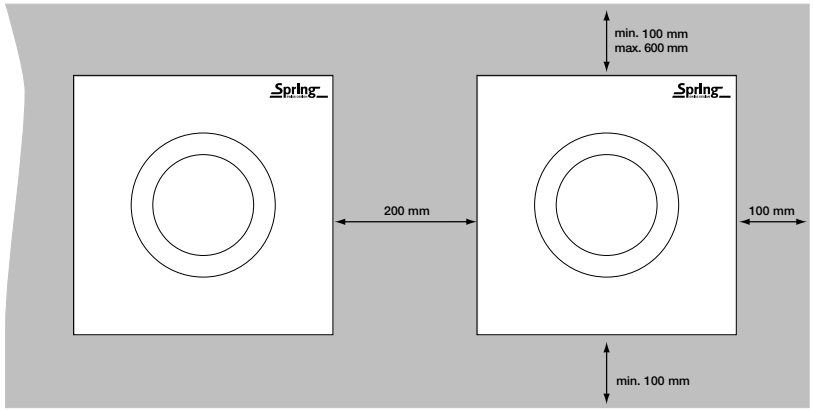
D

F

GB

I

Einbau der Induktionskochstelle



Inhalt

	Seite	
1	Vor dem ersten Gebrauch	4
1.1	Einleitung	4
1.2	Haftung	4
2	Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2.1	Verwendungszweck	4
2.2	Bekannte Fehlanwendungen	4
3	Wichtige Sicherheitshinweise	5
3.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
4	Inbetriebnahme	6
4.1	Einbau der Induktionskochstelle	6
4.2	Batterie	7
5	Kochgeschirr	7
5.1	Geschirr zum Kochen	7
6	Bedienung	8
6.1	Funktionsweise	8
6.2	Inbetriebnahme/Bedienung	8
6.3	Sicherheitsmerkmale	9
7	Reinigung	10
7.1	Reinigung der Glaskeramikplatte (Kochplatte)	10
7.2	Luftein- und Austrittsöffnungen	10
8	Wartung/Instandhaltung	11
9	Reparaturen	11
10	Fehlerbehebung	11
11	Lagerung	12
12	Entsorgung	12
13	Technische Daten	12

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1 Einleitung

Dieses Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb der Einbau- Induktionskochstelle besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig zu lesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Nichtbeachtung kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

Stellen Sie sicher, dass Ihr Personal, welches mit der Einbau-Induktionskochstelle arbeitet, fachkundig anhand dieser Gebrauchsanweisung instruiert wurde. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein.

Gebrauchsanweisung lesen!

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch sorgfältig durch! Beachten Sie speziell die Sicherheitshinweise! Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Personen- und Sachschäden führen.

1.2 Haftung

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sowie Nichtbeachtung der Sicherheitsweise übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Einbau-Induktionskochstelle darf nur durch handlungsfähige Personen bedient werden, die die Tragweite aller in dieser Gebrauchsanweisung genannten Fehlanwendungen und Sicherheitshinweise überblicken und verstanden haben. Bedienung durch Kinder ist nur unter Aufsicht gestattet.

2.1 Verwendungszweck

Zubereiten und warmhalten von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

2.2 Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Einbau-Induktionskochstelle schaltet sich nach 60 Minuten aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Für längeren Betrieb ohne aktive Bedienung wählen Sie bitte den Timer-Modus.
- Betrieb der Einbau-Induktionskochstelle ohne Aufsichtsperson. Dies kann zu Fehlbedienungen und möglichen Personenschäden führen.
- Mangelhafte Reparatur kann die Funktion beeinträchtigen. Lassen Sie diese nur durch autorisierte Fachleute durchführen. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!
- Betrieb der Einbau-Induktionskochstelle mit leerem Kochgeschirr führt zu extremer Überhitzung. Verbrennungsgefahr und Beschädigung von Einbau-Induktionskochstelle und Kochgeschirr.
- Inbetriebnahme oder Weitergebrauch bei beschädigten Teilen an der Einbau-Induktionskochstelle, z.B. Glaskeramikplatte, Zuleitung usw., ist gefährlich und kann zu Personenschäden führen.
- Nichteinhalten der vorgeschriebenen Luftführung und Minimalabstände beim Einbau der Einbau-Induktionskochstelle kann zu Betriebsstörungen, Überhitzung und Brandgefahr führen.
- Falsches, nicht durch uns vorgeschlagenes Kochgeschirr kann zu Betriebsstörungen und Sachbeschädigungen führen.
- Benutzen Sie die Induktionskochstelle nicht als Arbeits- oder Ablagefläche, um Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche zu vermeiden.

3 Wichtige Sicherheitshinweise

Obwohl sich die Einbau-Induktionskochstelle durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:

**Gefahr!**

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.

**Vorsicht!**

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

**Gefahr!**

Stellen oder legen Sie keine metallischen Gegenstände wie z.B. Besteck auf die Kochfläche. Diese könnten sich erhitzen und zu schweren Verbrennungen führen.

**Gefahr!**

Berühren Sie niemals die Kochfläche. Diese nimmt die Rückwärme des Kochgeschirrs auf, was zu Verbrennungen führen kann.

**Gefahr!**

Stellen Sie keine fest geschlossenen Behältnisse wie z.B. Konservendosen auf die Induktionskochstelle. Diese könnten explodieren und große Personen- und Sachschäden verursachen.

**Gefahr!**

Verbrennungsgefahr! Bei unsachgemäßem Gebrauch, d.h. beim Verwenden von falschen Wärmequellen, z.B. Induktionskochstelle auf dem Kochmodus (Modelle 58 9840 25 31, 58 9841 25 31), statt auf dem Warmhaltemodus. Als Folge sind schwere Verbrennungen möglich!

**Gefahr!**

Personen mit Herzschrittmachern. Bitte konsultieren Sie vor dem Arbeiten mit Induktion Ihren Arzt und versichern Sie sich, dass Ihr Herzschrittmacher durch das Magnetfeld der Induktion nicht beeinflusst wird. Es besteht sonst die Gefahr von Herzrhythmusstörungen.

**Gefahr!**

Halten Sie die Induktionskochstelle jederzeit sauber. Beachten Sie dabei die entsprechenden Reinigungsvorschriften im Kapitel 7, die Einbauvorschriften im Kapitel 4.1 sowie die gesetzlichen Hygienevorschriften. Nichtbeachtung kann zu leichten bis schweren Personenschäden führen.

**Vorsicht!**

Die Induktionskochstelle muss genügend Abstand zu brennbaren Materialien aufweisen. Es ist auf ausreichende Belüftung zu achten. In jedem Fall sind die lokalen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften zu beachten.

**Vorsicht!**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der Funk-Fernbedienung nicht unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

**Vorsicht!**

Halten Sie magnetische Datenträger wie Kreditkarten usw. von der Induktionskochstelle fern, um einen Datenverlust zu vermeiden.

**Vorsicht!**

Die Verwendung von Simmertöpfen erfordert besondere Vorsicht, da diese unbemerkt leerkochen können.

**Vorsicht!**

Wenn Sie in der Nähe des Induktionskochfeldes weitere elektrische Geräte benutzen, stellen Sie sicher, dass deren Anschlussleitungen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

**Vorsicht!**

Legen Sie keine Alufolie oder Gegenstände aus Kunststoff oder aus anderen nicht hitzebeständigen Materialien auf die Glaskeramikoberfläche.

4 Inbetriebnahme

**Gefahr!**

Wenn Sie einen Riss oder eine andere Beschädigung der Glaskeramik-Oberfläche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie wenn möglich sofort den Netzstecker oder schalten Sie die entsprechende Sicherung aus. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

**Gefahr!**

Netzspannung! Manipulationen an der Einbau-Induktionskochstelle, welche über die normale Bedienung hinausgehen, dürfen nur erfolgen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist. Unbedingt den Netzstecker vorher aus der Steckdose ziehen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

**Gefahr!**

Ein beschädigtes Netzkabel ist lebensgefährlich und muss sofort ersetzt werden. Dies darf nur durch eine autorisierte Fachperson geschehen. Netzstecker nur in eine Steckdose mit Schutzleiter einstecken. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.

**Gefahr!**

Der Einbau der Induktionskochstelle in Buffets darf nur durch autorisierte Fachleute vorgenommen werden. Fehler beim Einbau können Hygieneprobleme, Brandgefahr und/oder Stromschlag verursachen.

**Gefahr!**

Tauchen Sie weder die Einbau-Induktionskochstelle noch die Elektrozuleitung in Wasser ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!

**Vorsicht!**

Verwenden Sie die Einbau-Induktionskochstelle nicht ungeschützt im Freien. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen.

**Vorsicht!**

Mit der Funkfernbedienung können Sie mehrere Geräte, die sich in der Funkreichweite befinden, gleichzeitig bedienen. Achten Sie darauf, dass Geräte nicht unbeabsichtigt ein- oder ausgeschaltet werden oder im falschen Modus betrieben werden. Wollen Sie nur ein Gerät bedienen, halten Sie die Funkfernbedienung nah an die entsprechende Einbauinduktionskochstelle.

4.1 Einbau der Induktionskochstelle

Der Einbau der Induktionskochstelle, die Verkabelung und dessen Anschluss an das Elektronetz sind durch entsprechende Fachleute vorzunehmen. Pro Steckdose nur ein Gerät anschließen oder den gesamten Zuleitungspfad entsprechend dimensionieren (siehe Kapitel 14 Technische Daten). Es gelten in jedem Fall die lokalen bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften.

- Die Buffetabdeckung darf nicht dicker als 30 mm sein.
- Die Einbau-Induktionskochstelle muss horizontal eingebaut werden.
- Der Minimalabstand der Abluftöffnung des Buffets bis zur nächsten Wand muss 100 mm betragen.
- Versichern Sie sich vor dem Einbau der Induktionskochstelle, dass die Glaskeramikplatte keine Schäden aufweist. Ansonsten muss das Gerät ersetzt werden.

Die Minimalraumhöhe unterhalb der Buffetabdeckung muss 150 mm betragen. Der Minimalabstand zwischen zwei oder mehreren Geräten sollte mindestens 200 mm betragen um später bequem kochen oder warmhalten zu können. Die warme Abluft muss durch eine mindestens 10 x 10 cm große Öffnung entweichen können. Verhindern Sie durch geeignete Luftführung, dass der Lüfter die warme Abluft wieder ansaugen kann.

Schneiden Sie die notwendige Anzahl Einbauöffnungen gemäß Zeichnung aus der Buffetabdeckung. Schließen Sie die Fuge zwischen der Glaskeramikplatte und der Buffetabdeckung mit einer ausreichend hitzebeständigen Silikonmasse. Achten Sie darauf, dass alle Zu- und Abluftöffnungen immer frei sind, um eine Überhitzung der Einbau-Induktionsstellen zu vermeiden und sich das Gerät nicht automatisch abschaltet. Im Fall einer Überhitzung muss die Einbau-Induktionskochstelle zuerst wieder abkühlen, bevor diese wieder betriebsbereit ist.

4.2 Batterie

- Die Funkfernbedienung ist mit einer 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025, ausgestattet.
- Wenn die Funktionsweise nachlässt, muss die Batterie ausgetauscht werden. Öffnen Sie hierfür das Batteriefach auf der Rückseite der Funkfernbedienung und ersetzen Sie diese unter Beachtung der Polarität.
- Die Batterie darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie diese bei einer kommunalen Sammelstelle ab.

5 Kochgeschirr

5.1 Geschirr zum Kochen

Wir empfehlen das induktionsfähige Spring-Kochgeschirr zu benutzen. Dieses ist optimal auf die Einbau-Induktionskochstelle abgestimmt.

Andere Kochgeschirre müssen für den Einsatz folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Kochgeschirr muss magnetisch sein.
- Dessen Boden muss flach bzw. eben sein.
- Der Durchmesser sollte mindestens 8 cm betragen.

Kochgeschirre aus folgenden Materialien sind auf der Einbau-Induktionskochstelle einsetzbar:

- Eisen.
- Stahlguss.
- Emailliertes Kochgeschirr aus Eisen- oder Stahlguss.



Vorsicht!

Die Verwendung von Simmertöpfen erfordert besondere Vorsicht, da diese unbemerkt leerkochen können.

D

Folgende Kochgeschirre sind für den Einsatz auf der Einbau-Induktionskochstelle nicht geeignet:

- Kochtöpfe mit einem kleineren Durchmesser als 8 cm.
- Kochtöpfe aus Aluminium, Keramik, Glas, Kupfer oder Bronze ohne induktionstauglichen Boden.
- Töpfe mit Füßen oder gewölbtem Boden.

6 Bedienung

Vorsicht!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.



Vorsicht!

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



Vorsicht!

Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.

Vorsicht!

Erhitzen Sie Fett und/oder Öl nur langsam und nur unter Aufsicht, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überhitztes Öl/Fett kann sich selbst entzünden. Brandgefahr. Brennendes Öl/Fett darf nicht mit Wasser gelöscht werden.



Vorsicht!

Sollten Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel auf dem Glaskeramikfeld schmelzen, bitte sofort mit einem Glaskeramikschaaber vom Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.



Vorsicht!

Lassen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf der Einbau-Induktionskochstelle stehen. Dies könnte zum Überlaufen oder Entzünden des Kochgutes führen.



Vorsicht!

Glaskeramikplatte der Einbau-Induktionskochstelle unmittelbar nach Gebrauch nicht berühren. Die Restwärme kann Verbrennungen verursachen!



Vorsicht!

Keine anderen Gegenstände wie Topfdeckel oder Küchenwerkzeuge auf die Einbau-Induktionskochstelle legen. Bei eingeschalteter Einbau-Induktionskochstelle können sich diese erhitzen und Verbrennungen verursachen.



6.1 Funktionsweise

Eine Induktionsspule mit Hochfrequenz (20–35 kHz) ist unterhalb der Glaskeramikplatte platziert. Diese heizt das auf der Glaskeramikplatte stehende Kochgeschirr auf. Die Wärme entsteht somit im Kochgeschirr. Dadurch ist ein Kochen mit hohem Wirkungsgrad möglich, da kaum Wärmeverluste zwischen Induktionskochstelle und Kochgeschirr entstehen.

Induktion reagiert sofort. Die Wärme ist nach dem Einschalten der Induktionskochstelle in Sekunden da und ist nach dem Abstellen ebenso schnell wieder weg. Am ehesten ist dies mit dem Kochen auf einer Gaskochstelle vergleichbar.

6.2 Inbetriebnahme/Bedienung

Bauen Sie die Induktionskochstelle gemäß Kapitel **4.1 Einbau der Induktionskochstelle** ein.

Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose gemäß Kapitel **14 Technische Daten**. Die rote Kontrollleuchte blinkt.

Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Glaskeramikfläche. Die kreisförmige Markierung dient zu Ihrer Orientierung. Drücken Sie die Taste **ON/OFF** auf dem Gerät oder der Fernbedienung, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrolllampe leuchtet. Zur Inbetriebnahme drücken Sie die Taste **MODE**. Sie können nun zwischen der Warmhaltefunktion und dem Kochmodus (Modelle 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) wählen.

Mit der Funkfernbedienung können Sie mehrere Geräte, die sich in der Funkreichweite befinden, gleichzeitig bedienen. Achten Sie darauf, dass Geräte nicht unbeabsichtigt ein- oder ausgeschaltet werden oder im falschen Modus betrieben werden. Wollen Sie nur ein Gerät bedienen, halten Sie die Funkfernbedienung nah an die entsprechende Einbauinduktionskochstelle.

Warmhaltefunktion:

Drücken Sie die Taste **MODE** einmal, um die Warmhaltefunktion einzuschalten. Die Kontrollleuchte **BUFFET** leuchtet auf. Im Display erscheint die werkseitig voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 80.

Sie können nun mit den Tasten **+** oder **-** die gewünschte Temperatur einstellen, bei welcher die Speisen warmgehalten werden sollen. Auf der Funk-Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **Power+** oder **Power-** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann in 5°C-Schritten zwischen 60°C und 95°C ausgewählt werden.

Kochmodus (nur bei 58 9840 25 31, 58 9841 25 31):

Drücken Sie ein weiteres Mal die Taste **MODE**, um die Kochfunktion auszuwählen. Die Kontrollleuchte **COOK** leuchtet auf. Im Display erscheint die werkseitig voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 120.

Sie können nun mit den Tasten **+** oder **-** die gewünschte Temperatur einstellen, bei welcher die Speisen gekocht werden sollen. Auf der Funk-Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **Power+** oder **Power-** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann in 20°C-Schritten zwischen 60°C und 240°C ausgewählt werden.

Warmhaltefunktion mit Timer:

Drücken Sie die Taste **MODE** einmal, um die Warmhaltefunktion mit Timer einzuschalten. Die Kontrollleuchten **BUFFET** und **TIMER** leuchten auf. Im Display erscheinen abwechselnd die werkseitig voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 80 und die verbleibende Restzeit, in diesem Fall 30 Minuten.

Während die Temperatur im Display angezeigt wird, können Sie diese mit den Tasten **+** oder **-** verändern. Auf der Funk-Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **Power +** oder **Power -** die gewünschte Temperatur ein. Zum Einstellen der Zeit warten Sie einen Moment, bis wieder die Zeitanzeige im Display erscheint. Nun können Sie mit den Tasten **+** oder **-** die gewünschte Zeit einstellen. Auf der Funk-Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **Timer +** oder **Timer -** die gewünschte Zeit ein.

Kochmodus (nur bei 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) mit Timer:

Drücken Sie die Taste **MODE** ein weiteres Mal, um die Kochfunktion mit Timer einzuschalten. Die Kontrollleuchten **COOK** und **TIMER** leuchten auf. Im Display erscheinen abwechselnd die voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 120°C und die verbleibende Restzeit, in diesem Fall 30 Minuten.

Während die Temperatur im Display erscheint, können Sie mit den Tasten **+** oder **-** diese verändern. Auf der Funk-Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **Power +** oder **Power -** die gewünschte Temperatur ein. Zum Einstellen der Zeit warten Sie einen Moment, bis wieder die Zeitanzeige im Display erscheint. Nun können Sie mit den Tasten **+** oder **-** die gewünschte Zeit einstellen. Auf der Funk-Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **Timer +** oder **Timer -** die gewünschte Zeit ein.

Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie die Taste **ON/OFF** gedrückt halten. Während des Kochmodus (nur bei 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) oder des Warmhaltemodus schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab, wenn innerhalb von 60 Minuten keine aktive Bedienung des Gerätes erfolgt. Im Timermodus ist diese automatische Sicherheitsabschaltung deaktiviert.

6.3 Sicherheitsmerkmale

Automatische Stromunterbrechung/Abschalten

Kann die Einbau-Induktionskochstelle innerhalb von 60 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr erkennen, schaltet sie sich automatisch ab.

Pfannen-Überhitzungsschutz

Wird das Kochgeschirr überhitzt, z.B. wenn es leer betrieben wird, schaltet die Einbau-Induktionskochstelle automatisch ab.

Elektronik-Überhitzungsschutz

Die Elektronik im Inneren der Einbau-Induktionskochstelle wird ständig überwacht. Wird die Temperatur im Inneren auf Grund ungenügender Luftzirkulation oder sonstigen Einflüssen zu hoch, schaltet das Gerät automatisch ab, um Beschädigungen zu vermeiden. Nach dem Abkühlen und der Fehlerbeseitigung kann diese wieder eingeschaltet werden.

Elektronik Störungsabschaltung

Der Mikroprozessor ist mit einer Störungsüberwachung ausgestattet (Watch Dog). Tritt ein Softwarefehler auf, schaltet das Gerät automatisch ab und lädt die Daten neu. Der störungsfreie Betrieb ist danach wieder gewährleistet.

7 Reinigung

Reinigen Sie die Einbau-Induktionskochstelle nach jedem Gebrauch.



Gefahr!

Vor dem Reinigen unbedingt Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!



Vorsicht!

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Verbrennungsgefahr!

7.1 Reinigung der Glaskeramikplatte (Kochplatte)



Vorsicht!

Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Glaskeramikplatte beschädigen!



Vorsicht!

Entfernen Sie alle Reinigungsmittelrückstände vollständig von der Glaskeramikplatte. Diese korrodieren beim Aufheizen und hinterlassen dauerhafte Flecken!

- Bei leichter Verschmutzung verwenden Sie ein feuchtes Tuch und etwas Spülmittel.
- Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie den Spring Inox Cleaner und ggf. einen geeigneten Reinigungsschaber.
- Nach der Reinigung reiben Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch trocken.

7.2 Luftein- und Austrittsöffnungen

Reinigen Sie die Luftein- und Austrittsöffnungen regelmäßig, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden. Alle Spring Induktionskochstellen sind an der Geräteunterseite mit einem waschbaren Metall-Fettfilter ausgestattet. Dieser schützt das Geräteinnere vor Verfettung und verhindert somit Störungen. Dieser kann zur Reinigung ohne Werkzeug herausgezogen werden, ohne das Gerät umzudrehen. Waschen Sie den Fettfilter von Hand oder in der Spülmaschine, regelmäßig, mindestens einmal im Monat, abhängig vom Verschmutzungsgrad. Kontrollieren und säubern Sie auch regelmäßig die Luftaustrittsöffnungen auf der Geräterückseite. Diese können durch Staub und Fettdunst verkleben. Falls die Belüftung nicht einwandfrei gewährleistet ist, schaltet die Induktionskochstelle infolge Überhitzung automatisch ab.

8 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung/Instandhaltung beschränkt sich auf die Reinigung gemäß Kapitel 7.

9 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder unseren Kundendienst.

10 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Induktionskochstelle schaltet nicht ein.	<ol style="list-style-type: none">1. Keine Speisespannung2. Interner Defekt	<ol style="list-style-type: none">1. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Die ON/OFF-Lampe blinkt und das Kochgeschirr wird nicht warm.	<ol style="list-style-type: none">1. Das Kochgeschirr ist für Induktion ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein.2. Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Glaskeramikplatte.	<ol style="list-style-type: none">1. Verwenden sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 5.2. Zentrieren Sie das Kochgeschirr anhand der Ringe auf der Glaskeramikplatte.
Während dem Kochprozess fällt plötzlich die Heizleistung aus.	<ol style="list-style-type: none">1. Die Induktionskochstelle ist intern überhitzt.2. Die Kochgeschirrtemperatur ist zu hoch, weil sie leer betrieben wurde.	<ol style="list-style-type: none">1. Gewährleisten Sie eine gute Luftzirkulation wie in Kapitel 4.1 beschrieben.2. Nehmen sie das Kochgeschirr vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Heizleistung ist zu gering.	<ol style="list-style-type: none">1. Das Kochgeschirr ist nicht flach oder das Material ist ungeeignet.	<ol style="list-style-type: none">1. Verwenden sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 5.
Die Funkfernbedienung funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none">1. Die Batterie ist leer.2. Interner Defekt.	<ol style="list-style-type: none">1. Ersetzen Sie die Batterie.2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art, kontaktieren Sie bitte Ihre Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

11 Lagerung

Die Einbau-Induktionskochstelle ist an einem trockenen Ort aufzubewahren. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen.

12 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer der Einbau-Induktionskochstelle muss diese fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische, elektromechanische und elektronische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät nicht von Dritten wieder in Betrieb genommen werden kann.

13 Technische Daten

Bezeichnung	Einbau-Induktionskochstelle	
	Modelle	
	58 9840 25 31,58 9841 25 31	58 9842 10 31
Stecker	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Spannung	230 VAC	230 VAC
Frequenz	50 Hz/60 Hz	50 Hz/60 Hz
Stromaufnahme	10.9 A	4.3 A
Nennleistung	2,5 KW	1,0 KW
Maße L x B x H	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm
Gewicht	6,5 kg	3,9 kg
Warmhaltetemperaturen	60°C – 95°C	60°C – 95°C
Kochtemperaturen	60°C – 240°C	
Arbeitsfrequenzbereich	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

Pose de la plaque à induction

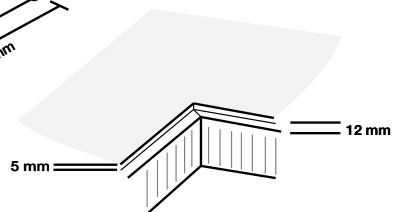
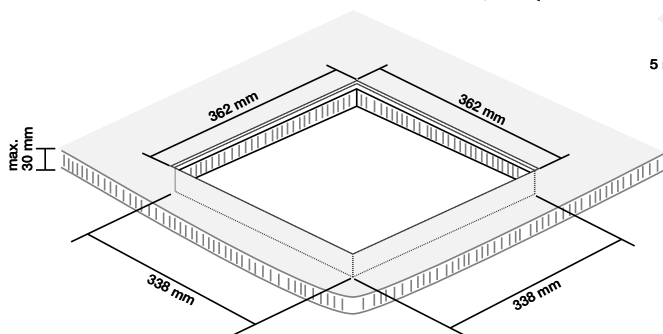
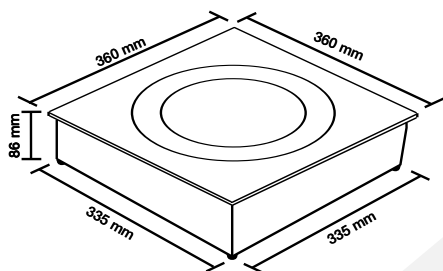
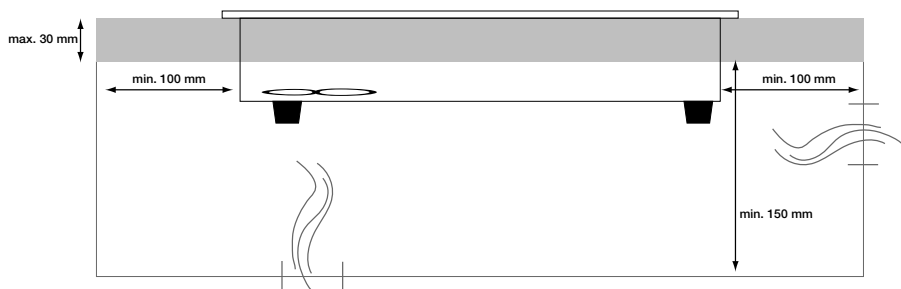
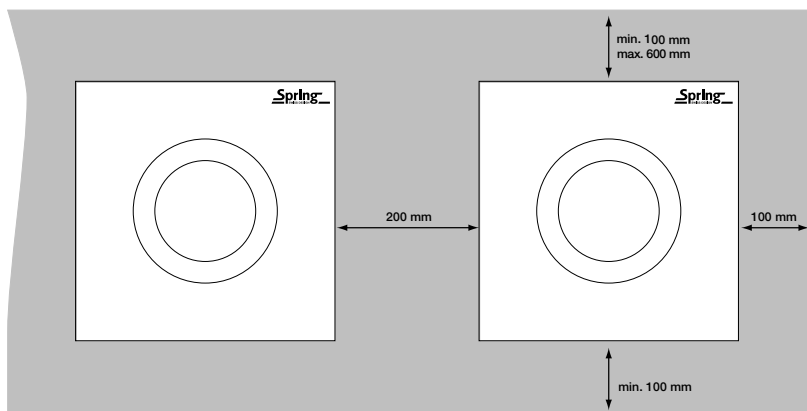


Table des matières

	Page
1	Avant la première utilisation 16
1.1	Introduction 16
1.2	Responsabilité 16
2	Utilisation conforme 16
2.1	Emploi prévu 16
2.2	Erreurs d'utilisation connues 16
3	Consignes de sécurité importantes 17
3.1	Consignes de sécurité générales 17
4	Mise en service 18
4.1	Pose de la plaque à induction 18
4.2	Batterie 19
5	Vaisselle 19
5.1	Vaisselle pour cuisiner 19
6	Utilisation 20
6.1	Mode de fonctionnement 20
6.2	Mise en service/utilisation 20
6.3	Caractéristiques de sécurité 21
7	Nettoyage 22
7.1	Nettoyage de la plaque en céramique vitrifiée (plaque de cuisson) 22
7.2	Ouvertures d'entrée et de sortie de l'air 22
8	Entretien/maintenance 22
9	Réparations 22
10	Résolution de problèmes 23
11	Stockage 24
12	Traitement des déchets 24
13	Données techniques 24

1 Avant la première utilisation

1.1 Introduction

Cet appareil répond aux plus hautes normes de sécurité. Cependant comme pour tout appareil électrique, même pour l'utilisation des plaques de cuisson à induction encastrées, il faut faire montre de précautions. C'est pourquoi, nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Faites en particulier attention aux consignes de sécurité. Leur non-respect peut provoquer de graves dommages physiques et matériels. Assurez-vous que le personnel qui travaille avec la plaque à induction encastrée, ait été formé par des spécialistes sur ce mode d'emploi. Ce mode d'emploi devrait toujours être à portée de la main.

Lire le mode d'emploi !

Lisez attentivement le mode d'emploi avant l'utilisation ! Faites particulièrement attention aux consignes de sécurité ! Leur non-respect peut provoquer de graves dommages physiques et matériels.

1.2 Responsabilité

En cas d'utilisation non conforme ainsi qu'en cas de non-respect des consignes de sécurité, Spring International GmbH ne sera pas tenu responsable des dommages physiques ou matériels qui en découlent.

2 Utilisation conforme

La plaque de cuisson à induction encastrable ne doit être utilisée que par des personnes capables, qui mesurent l'ampleur de toutes les mauvaises utilisations citées dans ce mode d'emploi et qui comprennent les consignes de sécurité. L'utilisation par des enfants doit se faire sous surveillance.

2.1 Emploi prévu

Préparation et maintien au chaud d'aliments en utilisant la vaisselle adaptée.

2.2 Erreurs d'utilisation connues

Les erreurs d'utilisation suivantes sont dangereuses et donc interdites pour des raisons de sécurité :

- Pour des raisons de sécurité, la plaque à induction encastrable s'éteint automatiquement au bout de 60 minutes. Si vous voulez la garder allumée plus longtemps sans y toucher, servez-vous du mode minuteur.
- Mise en marche de la plaque à induction encastrable sans personne de surveillance. Cela peut provoquer des erreurs d'utilisation et des dommages corporels éventuels.
- Une réparation défective peut influencer sur le fonctionnement. Ne les laissez faire que par des spécialistes autorisés. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine!
- La mise en service de la plaque à induction encastrable avec une vaisselle vide provoque une surchauffe. Risque d'incendie et endommagement de la plaque à induction et de la vaisselle.
- La mise en service ou le fait de continuer à utiliser la plaque de cuisson avec des pièces défectueuses, p.ex. la plaque en céramique vitrifiée, le câble, etc. est dangereux et peut provoquer des dommages physiques.
- La non-observation de l'apport en air et de distances minimales lors de l'encastrement de la plaque à induction peut provoquer des dégâts, la surchauffe et un risque d'incendie.

- De la mauvaise vaisselle, que nous ne recommandons pas peut provoquer des dégâts et des dommages personnels.
- N'utilisez pas la plaque à induction en tant que lieu de travail ou de débarras pour éviter d'abîmer la surface en vitrocéramique.

3 Consignes de sécurité importantes

Bien que la plaque de cuisson par induction se caractérise par des normes de sécurité et de qualité sévères, il ne faut pas exclure en cas d'erreurs d'utilisation ou d'utilisation non appropriée des blessures ou des dommages matériels. C'est pourquoi vous devez veiller aux symboles suivants caractérisés par des consignes de sécurité:



Danger !

En cas de non respect, on peut avoir à faire face à des dommages physiques ou matériels plus importants durables.



Attention !

En cas de non respect on peut avoir à faire face à des dommages physiques ou matériels moyens.

3.1 Consignes de sécurité générales !



Danger !

Ne mettez ou ne déposez aucun objet métallique comme p.ex. des couverts sur la surface de cuisson. Ceux-ci pourraient chauffer et provoquer des brûlures graves.



Danger !

Ne touchez jamais à la surface de cuisson. Celle-ci réfléchit la chaleur de la vaisselle, ce qui peut provoquer des brûlures.



Danger !

Ne déposez aucun contenant hermétique comme p.ex. une boîte de conserve sur la plaque à induction. Celle-ci pourrait exploser et provoquer de graves dommages physiques et matériels.



Danger !

Danger de brûlure! En cas d'utilisation non appropriée, c.à.d. en si on utilise de mauvaises sources de chaleur, p.ex. en mettant la plaque à induction en mode cuisson (modèles 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) au lieu du mode maintenir au chaud. En conséquence de graves brûlures ne sont pas à exclure !



Danger !

Les personnes ayant un pace maker. Veuillez consulter votre médecin avant de travailler avec l'induction et assurez-vous que le pace maker n'est pas influencé par la zone magnétique de l'induction. Sinon votre rythme cardiaque pourrait en être perturbé.



Danger !

Gardez la plaque à induction propre à tout moment. Respectez pour ce faire les conseils de nettoyage au chapitre 7, les conseils d'encastrement du point 4.1 ainsi que les règles d'hygiène légales. Le non-respect de ces consignes peut provoquer des problèmes physiques de légers à graves.



Attention !

La plaque à induction doit être placée à une distance suffisante des matières inflammables. Il faut veiller à une aération suffisante. Dans tous les cas, il faut respecter les consignes locales d'incendie et du service d'urbanisme.



Attention !

Assurez-vous que l'appareil n'est pas accidentellement allumé avec la télécommande.

**Attention !**

Tenez les supports de données magnétiques tels que cartes de crédit etc. à l'écart de la plaque à induction pour éviter la perte de données.

**Attention !**

L'utilisation de casseroles à pression demande une attention particulière car celles-ci peuvent facilement fonctionner à vide.

**Attention !**

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de la plaque à induction, veillez ce que les câbles de connexion ne viennent pas en contact avec la surface chaude.

**Attention !**

Ne déposez aucune feuille d'aluminium ou objet en plastique ou en matière ne résistant pas à la chaleur sur la surface en vitrocéramique.

4 Mise en service

**Danger !**

Dès que vous constatez une fissure ou tout autre problème à la surface en vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez si possible le câble réseau ou déconnectez le fusible en question. Il y a un risque de décharge électrique.

**Danger !**

Tension réseau! Les manipulations à la plaque à induction encastrée qui découlent d'une utilisation normale, ne peuvent se faire que quand l'appareil n'est pas branché. Veuillez débrancher à tout prix le câble de la prise. Il y a un risque de décharge électrique.

**Danger !**

Un câble réseau endommagé est dangereux et doit être remplacé immédiatement. Cela ne peut être fait que par un technicien autorisé. Ne mettre le câble réseau que dans une prise avec conducteur de protection. La protection ne doit pas être perdue par une allonge sans conducteur de protection.

**Danger !**

L'encastrement de la plaque à induction dans des buffets ne peut être fait que par du personnel autorisé. Des erreurs de montage peuvent provoquer des problèmes d'hygiène, des risques d'incendie et/ou de décharges électriques.

**Danger !**

Ne plongez pas la plaque à induction encastrée, ni l'alimentation électrique dans l'eau et ne projetez pas d'eau dans cette direction. Il y a un risque de décharge électrique!

**Attention !**

N'utilisez pas la plaque à induction encastrée sans protection à l'air libre. L'humidité pourrait provoquer des problèmes de fonctionnement.

Attention !

Avec la télécommande sans fil, vous pouvez avoir plusieurs appareils qui sont dans la gamme de radio, de faire fonctionner en même temps. Assurez-vous que les appareils ne sont pas, par inadvertance être allumé ou éteint, ou sont dans un mode incorrect. Voulez-vous utiliser un seul appareil, maintenez la télécommande à proximité de la plaque à induction de montage correspondant.



4.1 Pose de la plaque à induction encastrable

L'encastrement de la plaque à induction, le câblage et son raccordement au réseau électrique ne doivent se faire que par des spécialistes. Ne raccorder qu'un appareil par prise ou dimensionner en conséquence l'ensemble du chemin d'alimentation (voir chapitre 14, données techniques). Les consignes locales des services d'incendie et d'urbanisme sont en vigueur de tous les façons.

- La couverture du buffet ne peut excéder 30 mm.
- La plaque à induction intégrée doit être encastrée horizontalement.
- La distance minimale de l'ouverture d'aération du buffet par rapport au mur doit être de 100 mm.
- Assurez-vous avant l'encastrement de la plaque à induction qu'il n'y a aucun dommage à la plaque en vitrocéramique. Sinon il faut remplacer l'appareil.

La hauteur de la pièce minimale sous la couverture du buffet doit être de 150 mm. La distance minimale entre deux ou plusieurs appareils doit être d'au moins 200 mm pour pouvoir plus tard cuire ou maintenir au chaud en toute sécurité. L'air de sortie chaud doit s'échapper par une ouverture d'au moins 10x10 cm. Grâce à un apport en air convenable empêchez à l'aérateur d'aspirer de nouveau de l'air chaud.

Coupez le nombre nécessaire d'ouvertures d'encastrement selon le schéma, de la couverture du buffet. Fermez le joint entre la plaque en vitrocéramique et la couverture du buffet avec une masse en silicone résistant suffisamment à la chaleur. Veillez à ce que toutes les ouvertures soient toujours libres pour éviter la surchauffe de la plaque à induction encastrée et pour que l'appareil ne s'éteigne pas automatiquement. En cas de surchauffe, la plaque à induction encastrée doit d'abord refroidir avant d'être remise en service.

4.2 Batterie

- La télécommande est équipée d'un 3V piles AA, type CR2025.
- Si la fonction diminue, la batterie doit être remplacée. Pour faire ça, ouvrez le compartiment de la batterie au verso de la télécommande et remplacez-les par rapport à la polarité.
- La batterie ne doit pas être jetés avec les ordures ménagères. Tapez ceci sur un point de collecte municipaux.

5 Vaisselle

5.1 Vaisselle pour cuisiner

Nous recommandons l'utilisation de la vaisselle Spring adaptée à l'induction. Celle-ci est optimale pour les plaques à induction encastrées.

Les autres casseroles doivent répondre aux conditions suivantes pour être utilisées:

- La vaisselle doit être magnétique.
- Son fond doit être plat voire plane.
- Le diamètre doit être d'au moins 8 cm.

On peut utiliser de la vaisselle dans les matériaux suivants sur la plaque à induction encastrée:

- fer.
- acier coulé.
- vaisselle émaillée en fer ou en acier coulé.



Attention !

L'utilisation de casseroles à pression exige une attention particulière car elles peuvent fonctionner à vide sans qu'on le remarque.

F

La vaisselle suivante n'est pas adaptée avec les plaques à induction intégrées:

- Casseroles ayant un diamètre inférieur à 8 cm.
- Casseroles en aluminium, céramique, verre, cuivre ou bronze sans fond adapté à l'induction.
- Casseroles avec pieds ou des fonds bombés.

6 Utilisation



Attention !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances sous surveillance ou si elles ont été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en découlant. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants.



Attention !

N'utilisez en aucun cas cet appareil avec un minuteur ou par un système télécommandé.



Attention !

Ne réchauffez de la graisse et/ou de l'huile que lentement et seulement sous surveillance pour éviter la surchauffe. L'huile/la graisse surchauffée peut s'enflammer. Danger d'incendie. Ne pas éteindre l'huile/la graisse qui a pris feu.



Attention !

Si du sucre ou des aliments très sucrés devaient fondre sur la zone en vitrocéramique, enlevez le sucre de la zone de cuisson avec un grattoir pour vitrocéramique pour éviter de l'abîmer.



Attention !

Ne laissez jamais la vaisselle sur la plaque à induction sans surveillance. Cela pourrait provoquer le débordement voire l'allumage de la casserole.



Attention !

Ne pas toucher la plaque en vitrocéramique de la plaque à induction encastrée tout de suite après utilisation. La chaleur restante peut provoquer des brûlures!



Attention !

Ne pas déposer d'autres objets avec couvercle ou des outils de cuisson sur la plaque à induction. Si la plaque à induction est allumée, ils peuvent surchauffer et provoquer des brûlures.

6.1 Mode de fonctionnement

Une bobine à induction à haute fréquence (20–35 kHz) est placée sous la plaque en vitrocéramique. Celle-ci chauffe la vaisselle se trouvant sur la plaque en vitrocéramique. La chaleur parvient à la vaisselle grâce à elle. C'est ainsi que la cuisson avec un grand rendement car il n'y a pour ainsi dire aucune perte de chaleur entre la plaque à induction et la vaisselle. L'induction réagit immédiatement. La chaleur est présente en quelques secondes après l'allumage et après fermeture elle s'en va très vite. C'est comparable à la cuisson sur une cuisinière au gaz.

6.2 Mise en service/utilisation

Installez la plaque à induction selon les directives du **chapitre 4.1**.

Mettez la fiche dans une prise adaptée selon le chapitre **14 Données Techniques**. La lumière de contrôle rouge clignote.

Mettez une vaisselle adaptée sur la surface en vitrocéramique. Le marquage en forme de croix sert à vous orienter. Appuyez sur le touche ON / OFF sur l'appareil ou sur la télécommande pour l'allumer. La lampe de contrôle s'allume.

Pour mettre en service appuyez sur la touche **MODE**. Vous pouvez maintenant opter pour le mode maintien au chaud ou cuisson (modèles 58 9840 25 31, 58 9841 25 31).

Fonction maintien au chaud:

Appuyez une fois sur la touche **MODE** pour lancer la fonction maintien au chaud. La lampe de contrôle **BUFFET** est allumée. Sur le panneau d'affichage apparaît la température préprogrammée, dans ce cas ci 80.

Vous pouvez maintenant à l'aide des boutons **+** ou **-** régler la température souhaitée grâce à laquelle les plats devraient être maintenus au chaud. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches Power+ ou Power-. La température peut aller de 60°C à 95°C, en progressant de 5°C à la fois.

Fonction cuisson (modèles 58 9840 25 31, 58 9841 25 31):

Appuyez encore une fois sur la touche **MODE** pour choisir le mode cuisson. La lampe de contrôle **COOK** est allumée. Sur le panneau d'affichage apparaît la température préprogrammée, dans ce cas ci 120.

Vous pouvez maintenant à l'aide des boutons **+** ou **-** régler la température souhaitée grâce à laquelle les plats devraient être cuits. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches Power+ ou Power-. La température peut aller de 60°C à 240°C, en progressant de 20°C à la fois.

Fonction maintien au chaud avec Timer:

Appuyez une fois sur la touche **MODE** pour lancer la fonction maintien au chaud avec timer. Les lampes de contrôle **BUFFET** et **TIMER** s'allument. Sur le panneau d'affichage apparaissent tour à tour la température préprogrammée, dans ce cas 80 et le temps restant, dans ce cas 30 minutes.

Pendant que la température est indiquée dans l'affichage vous pouvez modifier celle-ci en utilisant les boutons **+** ou **-**. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches Power+ ou Power-. Pour régler le temps, attendez un moment jusqu'à ce que de nouveau l'affichage du temps apparaisse dans l'affichage. Maintenant vous pouvez à l'aide de la touche **+** ou **-** régler le temps désiré. Sur la télécommande vous pouvez régler le temps désirée avec les touches Timer+ ou Timer-.

Fonction cuisson (modèles 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) avec Timer:

Appuyez sur la touche **MODE** encore une fois pour lancer la fonction cuisson avec timer. Les lampes de contrôle **COOK** et **TIMER** s'allument. Sur le panneau d'affichage apparaissent tour à tour la température préprogrammée, dans ce cas, 120 et le temps restant, dans ce cas, 30 minutes.

Pendant que la température apparaît dans l'affichage, vous pouvez la changer, à l'aide des boutons **+** ou **-**. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches Power+ ou Power-. Pour régler le temps attendez un moment jusqu'à ce que l'affichage du temps apparaisse de nouveau dans l'affichage. Maintenant, vous pouvez régler le temps désiré avec les boutons **+** ou **-**. Sur la télécommande vous pouvez régler le temps désirée avec les touches Timer+ ou Timer-.

Après usage éteignez l'appareil en maintenant la touche **ON/OFF** enfoncée. Pendant la fonction de cuisine (seulement model 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) ou la fonction maintien au chaud l'appareil s'éteint automatiquement des raisons de sécurité. si en l'espace de 60 minutes il n'y a pas une exploitation de l'appareil. En mode de Timer cet arrêt de sécurité automatique est désactivé.

6.3 Caractéristiques de sécurité

Interruption automatique du courant/déconnexion

Si la plaque à induction encastrée ne reconnaît pas la vaisselle dans les 60 secondes, elle s'éteint automatiquement.

Protection contre la surchauffe des poêles

Si la vaisselle est surchauffée, p.ex. si on l'a laissée vide, la plaque à induction encastrée s'éteint automatiquement.

Protection contre la surchauffe électronique

L'électronique à l'intérieur de la plaque à induction encastrée est sous contrôle en permanence. Si la température interne, en raison d'une circulation d'air insuffisante ou d'autres influences est trop élevée, l'appareil s'éteint automatiquement pour éviter des dommages. Après refroidissement et correction du problème, on peut le rallumer.

Interruption électronique en cas de panne

Le microprocesseur est équipé d'une surveillance des pannes (Watch Dog). Si une erreur logicielle apparaît, l'appareil s'éteint automatiquement et charge de nouveaux les données. Ensuite l'utilisation sans problème est de nouveau possible.

7 Nettoyage

Nettoyez la plaque à induction intégrée après chaque utilisation.



Danger !

Avant de nettoyer, enlevez le câble réseau de la prise. Il y a un risque de décharge électrique !



Attention !

Laissez refroidir l'appareil complètement. Danger de brûlure !

7.1 Nettoyage de la plaque en vitrocéramique (Plaque de cuisson)



Attention !

N'utilisez pas de produit agressif ou de récurage. Ceux-ci peuvent abîmer la plaque en vitrocéramique !



Attention !

Tenez les résidus de produits de nettoyage éloignés de la plaque en vitrocéramique. Ceux-ci attaquent en cas de chauffe et laissent des taches derrière eux !

- En cas de légère salissure utilisez un linge humide et un peu de produit de vaisselle.
- Pour les taches tenaces, utilisez le Spring Inox Cleaner et dans le cas échéant avec un grattoir de nettoyage adapté.
- Après nettoyage essuyez l'appareil avec un linge humide.

7.2 Ouvertures d'entrée et de sortie d'air

Nettoyez régulièrement les ouïes de ventilation pour éviter la surchauffe du réchaud. Toutes les plaques à induction Spring sont munies d'un filtre à graisse métallique lavable placé à la base du réchaud. Ce filtre protège l'intérieur du réchaud contre la graisse, prévenant ainsi des dysfonctionnements. Pour le nettoyage, ce filtre s'enlève sans outil, et sans renverser le réchaud. Lavez régulièrement le filtre à graisse à la main ou dans le lave-vaisselle, au moins une fois par mois en fonction de son encrassement. Contrôlez et nettoyez régulièrement les ouïes de ventilation à l'arrière du réchaud. Elles peuvent être colmatées par de la poussière et des vapeurs de graisse. Si la ventilation n'est pas parfaitement assurée, la plaque à induction s'éteint automatiquement en cas de surchauffe.

8 Entretien/maintenance

L'entretien/la maintenance se limite au nettoyage selon le chapitre 7.

9 Réparations

Les réparations ne peuvent être faites que par du personnel qualifié. En cas de questions adressez vous à un marchand spécialisé ou à notre service après-vente.

10 Résolution de problèmes

Problèmes:	causes possibles:	résolution de problèmes:
La plaque à induction ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none">1. Pas de tension d'alimentation2. Défaut intérieur	<ol style="list-style-type: none">1. Mettez le câble réseau dans une prise adaptée. Assurez-vous que la prise dispose de la tension nécessaire.2. Contactez votre vendeur ou le service après-vente.
La lampe ON/OFF clignote et la vaisselle ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none">1. La vaisselle n'est pas adaptée pour l'induction ou le diamètre du fond est trop petit.2. La vaisselle n'est pas au centre de la plaque en vitrocéramique.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez une vaisselle adaptée comme expliqué au chapitre 5.2. Centrez la vaisselle à l'aide des anneaux sur la plaque en vitrocéramique.
Pendant le processus de cuisson la puissance de chauffe diminue subitement.	<ol style="list-style-type: none">1. La plaque à induction est en surchauffe à l'intérieur.2. La température de la vaisselle de cuisson est trop élevée car le récipient est vide.	<ol style="list-style-type: none">1. Faites en sorte qu'il y ait une bonne circulation de l'air comme décrit au chapitre 4.1.2. Enlevez prudemment la vaisselle de la plaque en vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil.
La performance de chauffe est trop faible.	<ol style="list-style-type: none">1. La vaisselle n'est pas plate ou le matériel n'est pas adapté.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez une vaisselle adaptée selon le chapitre 5.
La télécommande ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none">1. La batterie est à plat.2. Défaut intérieur.	<ol style="list-style-type: none">1. Remplacer la batterie.2. Contactez votre vendeur ou le service après-vente.

En cas de problème ou de questions de toute sorte, veuillez contacter votre service après-vente ou directement à:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

11 Stockage

La plaque à induction encastrée doit être placée dans un endroit sec. L'humidité peut provoquer des problèmes de fonctionnement.

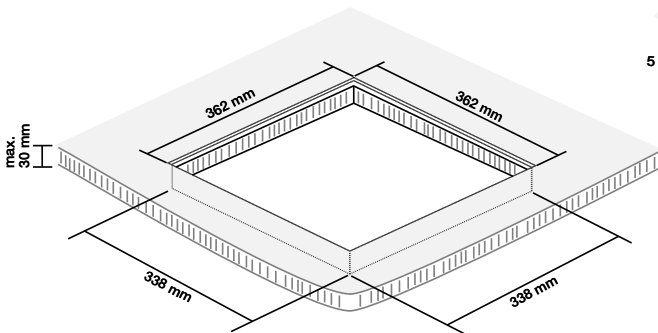
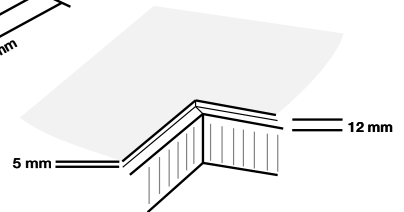
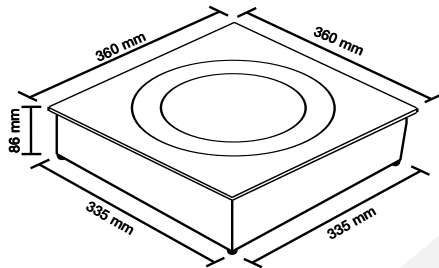
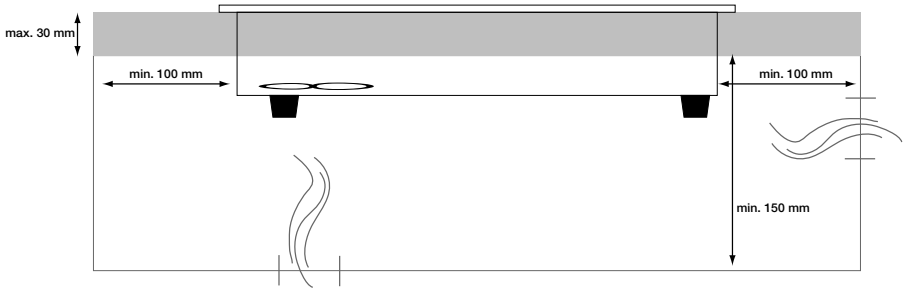
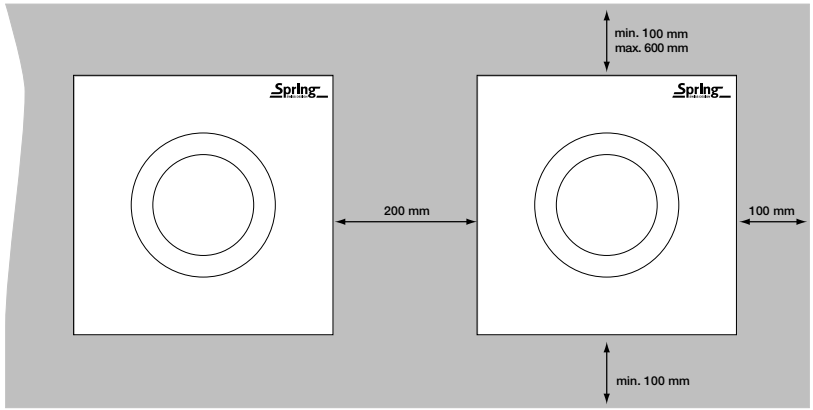
12 Traitement des déchets

En fin de vie de la plaque à induction encastrée, il faut la recycler de façon spéciale. Dans l'appareil il y a des éléments électriques, électromécaniques, et électroniques. Respectez les réglementations nationales. Assurez-vous lors du traitement des déchets que l'appareil ne peut pas être remis en circulation par des tiers.

13 Données techniques

Description	de la plaque à induction encastrée	
	Modèle	
	58 9840 25 31, 58 9841 25 31	58 9842 10 31
Prise	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Tension	230 VAC	230 VAC
Fréquence	50 Hz/60 Hz	50 Hz/60 Hz
Courant absorbé	10.9 A	4.3 A
Puissance nominale	2,5 KW	1,0 KW
Taille L x B x H	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm
Poids	6,5 kg	3,9 kg
Température de maintien au chaud	60°C – 95°C	60°C – 95°C
Températures de cuisson	60°C – 240°C	
Zone de fréquence de fonctionnement	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

Installing the Induction Cooktop



Contents

	Page
1	Before the First Use 28
1.1	Introduction 28
1.2	Liability 28
2	Proper Use 28
2.1	Intended Purpose 28
2.2	Known Misuse 28
3	Important Safety Recommendations 29
3.1	General Safety Recommendations 29
4	Initial Operation 30
4.1	Installing the Induction Cooktop 30
4.2	Battery 31
5	Cookware 31
5.1	Suitable Cookware 31
6	Operation 32
6.1	Function 32
6.2	Startup/Operation 32
6.3	Safety Features 33
7	Cleaning 34
7.1	Cleaning the Ceramic Surface 34
7.2	Ventilation Openings 34
8	Servicing/Maintenance 34
9	Repairs 34
10	Troubleshooting 35
11	Storage 36
12	Disposal 36
13	Technical Specifications 36

1 Before the First Use

1.1 Introduction

This appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as for every electric appliance, special care is required even when operating a built-in induction cooktop. For this reason, we ask you to read the operating instructions carefully before use. Please note the safety recommendations in particular. Failure to follow them can cause severe injuries and damage. Please ensure that your employees who use the induction cooktop are familiar with these operating instructions. These operating instructions should always be available for reference.

Read the operating instructions!

Read the operating instructions carefully before use. Please note the safety recommendations in particular. Failure to follow the recommendations can cause injuries and damage.

1.2 Liability

Spring International GmbH assumes no liability for injuries or damage arising from improper use or failure to follow the safety recommendations.

2 Proper Use

The built-in induction cooktop may be operated only by competent persons who are aware of the consequences of all misuse mentioned in these instructions and can understand the safety recommendations. Children may operate the appliance only under supervision.

2.1 Intended Purpose

Cooking and heating food using appropriate cookware.

2.2 Known Misuse

The following inappropriate uses are dangerous and therefore prohibited for reasons of safety:

- Built-in induction hob turns off after 60 minutes automatically for safety reasons. For longer service without active operation, please select the timer mode.
- Use of the built-in induction cooktop without supervision. This can lead to misuse and potential injuries.
- Improper repairs may impair functioning. Have repairs made only by authorized technicians. Use only original replacement parts!
- Use of the built-in induction cooktop with empty cookware can lead to extreme overheating, risk of burns, and damage to the built-in induction cooktop and cookware.
- Operation or continued use if there are damaged parts in the built-in induction cooktop, e.g. ceramic surface, power supply, etc. is dangerous and can cause injuries.
- Failure to maintain the recommended ventilation and minimum distances when installing the induction cooktop can lead to malfunction, overheating, and fire hazard.
- Using improper cookware not recommended by us can lead to malfunctions and damage.
- Do not use the induction cooktop as a workspace or storage space in order to avoid damage to the ceramic surface.

3 Important Safety Recommendations

Although the built-in induction cooktop features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Please note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent injuries and/or major damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate injuries and/or damage.

3.1 General Safety Recommendations



Danger!

Do not place any metallic objects such as utensils on the cooking surface. They could heat up and cause severe burns.



Danger!

Never touch the cooking surface. The cookware transfers heat to the surface and this can cause burns.



Danger!

Do not place firmly closed containers such as canned goods on the induction cooktop. They can explode and cause major injuries and damage.



Danger!

Burn hazard! When used improperly, i.e. when using improper heat sources such as the induction cooktop in cooking mode (models 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) instead of warming mode. The result can be severe burns!



Danger!

Persons with pacemakers: Please consult your physician before using induction cooking and ensure that your pacemaker is not affected by the magnetic induction field. Otherwise there is a risk of cardiac arrhythmia.



Danger!

Keep the induction cooktop clean at all times. Follow the cleaning directions in Chapter 7, the installation instructions in Chapter 4.1, and the local hygiene regulations. Failure to observe them can lead to slight to severe injuries.



Caution!

The induction cooktop must be at a sufficient distance from flammable materials. Sufficient ventilation must be ensured. In any event, the local fire and building code regulations must be observed.



Caution!

Assure that this appliance will not be switched on by mistake by the wireless remote control.



Caution!

Do not allow magnetic data media in the vicinity of the induction cooktop to prevent loss of data!



Caution!

Simmering pots must be watched closely, as the liquid can boil away without being noticed.



Caution!

If you use other electric appliances near the induction cooking surface, ensure that the power cords do not come into contact with hot surfaces.



Caution!

Do not place aluminum foil or plastic objects or other non heat-resistant materials on the ceramic surface.

4 Initial Operation



Danger!

If you find a crack or other damage to the ceramic surface, switch the appliance off immediately. Pull the plug or take out the respective fuse. Danger of electric shock.



Danger!

Electric current! Any handling of the induction cooktop beyond normal operation may be done only when the appliance is not plugged in. The plug must be pulled beforehand to avoid the danger of an electric shock.



Danger!

A damaged power cord is extremely dangerous and must be replaced immediately. This may be done only by an authorized technician. The appliance may be plugged into a grounded socket only. The ground protection may not be eliminated by an ungrounded extension cord.



Danger!

The induction cooktop may be installed in counters only by authorized technicians. Installation errors can cause hygiene problems, fire, and/or electric shock.



Danger!

Do not immerse the induction cooktop or the power cord in water and never spray water directly onto them. Danger of electric shock!



Caution!

Do not use the induction cooktop in unprotected outdoor areas. Moisture can lead to malfunctions.



Caution!

It is possible to operate several appliances, which are in the radio range, at the same time with the wireless remote control. Make sure that the devices will not inadvertently be switched on or off, or operated in the wrong mode. To operate one appliance only, hold the wireless remote control close to the corresponding induction hob.

4.1 Installing the Induction Cooktop

Installation of the induction cooktop, electric cords, and connecting to the power mains must be done by competent professionals. Connect only one appliance per power outlet or dimension the wiring (see Chapter 14 Technical Specifications). The local building and fire code regulations apply.

- The countertop may be no thicker than 30 mm.
- The induction cooktop must be installed horizontally.
- The minimum distance between the ventilation opening of the counter and the nearest wall must be at least 100 mm.
- Before installing the induction cooktop, make sure that the ceramic surface is not damaged. Otherwise the appliance must be replaced.

The minimum space below the countertop must be 150 mm. The minimum distance between two or more appliances should be at least 200 mm, in order to facilitate greater comfort while cooking or warming. The warm exhaust air should be able to escape from an opening at least 10 x 10 cm large. Use appropriate airflow to prevent the ventilator from taking in the warm exhaust air.

Cut the required number of openings in the countertop according to the drawing. Close the gap between the ceramic surface and the countertop with a sufficiently heat-resistant silicone sealant. Ensure that all air vents are free to prevent the induction elements from overheating and switching off automatically. If overheating occurs, the induction cooktop must cool off before it can be used again.

4.2 Battery

- The wireless remote control will be supplied with a 3V Mignon-cell, type CR2025.
- If the function gets weak, the battery has to be replaced. Open the battery compartment on the back side of the wireless remote control and replace the battery respecting +/-
- The battery shall not be disposed with general household waste. Users of batteries and accumulators must use the available collection facilities for the return, recycling, and handling of batteries and accumulators. Please take care of our environment and dispose of your batteries accordingly.

5 Cookware

5.1 Suitable cookware

We recommend using Spring induction cookware. It is optimally suited for the built-in induction cooktop.

Other cookware must fulfill the following conditions:

- The cookware must be magnetic.
- The bottom must be flat and level.
- It should be at least 8 cm in diameter.

Cookware made of the following materials can be used on the induction cooktop:

- Iron
- Cast iron
- Enameled cookware of iron or steel



Caution!

Simmering pots must be watched closely, as the liquid can boil away without being noticed.

The following cookware is not suitable for use on the induction cooktop:

- Pots with a diameter less than 8 cm.
- Pots made of aluminum, ceramic, glass, copper, or brass without an induction base.
- Pots with feet or with a concave bottom.

6 Operation



Caution!

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.



Caution!

Do not operate this appliance using an external timer or a separate remote control.



Caution!

Heat grease or oil slowly and only under supervision to avoid overheating. Overheated oil/grease can ignite spontaneously. Fire hazard. Do not extinguish burning oil/grease with water.



Caution!

If sugar or sugary foods melt on the ceramic surface, please remove immediately with a ceramic surface scraper to prevent damage.



Caution!

Do not leave cookware on the induction cooktop unattended. The food could boil over and ignite.



Caution!

Do not touch the ceramic surface of the induction cooktop immediately after use. The residual heat can cause burns!



Caution!

Do not place any other objects such as lids or kitchen utensils on the induction cooktop. When the induction cooktop is switched on, they can heat up and cause burns.

6.1 Function

A high frequency induction coil (20–35 kHz) is located immediately beneath the ceramic surface. This heats the cookware on the ceramic surface. The heat thus arises in the cookware. This makes it possible to cook very efficiently, as there is little loss of heat between the induction cooktop and cookware.

Induction reacts immediately. The heat is there in seconds after the induction cooktop is switched on and is gone just as quickly after it is switched off. This can be best compared with cooking on a gas stove.

6.2 Startup/Operation

Install the induction cooktop according to Chapter **4.1 Installing the Induction Cooktop**.

Plug the power cord into a suitable socket according to Chapter **14 Technical Specifications**. The red control lamp will blink.

Place suitable cookware on the ceramic surface. The circular markings are for your orientation. Press the **ON/OFF** button on the appliance or on the wireless remote control to switch on the appliance. The control lamp lights up.

To start, press the **MODE** button. You can now select the warming function or the cooking function (models 58 9840 25 31, 58 9841 25 31).

Warming function:

Press the **MODE** button once to switch on the warming function. The **BUFFET** lamp lights up. The display shows the default temperature setting, in this case 80.

You can now set the desired temperature for keeping food warm using the **+** or **-** buttons. On the wireless remote control press the button **POWER+** or **POWER-** to select the temperature. The temperature can be selected in 5°C increments between 60°C and 95°C.

Cooking function (models 58 9840 25 31, 58 9841 25 31):

Press the **MODE** button again to select the cooking function. The **COOK** lamp lights up. The display shows the default temperature setting, in this case 120.

You can now set the desired temperature for cooking food using the **+** or **-** buttons. On the wireless remote control press the button **POWER+** or **POWER-** to select the temperature. The temperature can be selected in 20°C increments between 60°C and 240°C.

Warming function with timer:

Press the **MODE** button once to switch on the warming with timer function. The **BUFFET** and **TIMER** lamps light up. The display alternates between the default temperature, in this case 80, and the remaining time, in this case 30 minutes.

While the temperature is displayed, you can adjust it using the **+** or **-** buttons. On the wireless remote control press the button **POWER+** or **POWER-** to select the temperature. To set the time, wait until the time is displayed. Now you can set the desired time using the **+** or **-** buttons. On the wireless remote control press the button **TIMER+** or **TIMER-** to select the time.

Cooking function (models 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) with timer:

Press the **MODE** button again to switch on the cooking with timer function. The **COOK** and **TIMER** lamps light up. The display alternates between the default temperature, in this case 120°C, and the remaining time, in this case 30 minutes.

While the temperature is displayed, you can adjust it using the **+** or **-** buttons. On the wireless remote control press the button **POWER+** or **POWER-** to select the temperature. To set the time, wait until the time is displayed. Now you can set the desired time using the **+** or **-** buttons. On the wireless remote control press the button **TIMER+** or **TIMER-** to select the time.

Switch the appliance off by pressing and holding the **ON/OFF** button. During cooking function (only on models 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) or warming function the appliance will be switched off automatically after 60 minutes if no operation is done. During timer function this automatically switch off function is deactivated.

6.3 Safety features

Automatic power cut-off/switch-off

If the induction cooktop cannot detect any suitable cookware within 60 seconds, it switches off automatically.

Pan overheating protection

If the cookware overheats, e.g. when it is heated while empty, the induction cooktop switches off automatically.

Electronic overheating protection

The electronics in the interior of the induction cooktop are monitored constantly. If the temperature in the interior rises too high due to insufficient air circulation or other reasons, the appliance switches off automatically to prevent damage. After cooling down and eliminating the error, it can be switched on again.

Electronic switch-off in case of error

The microprocessor is equipped with an error monitoring function (watchdog). If a software error occurs, it switches off automatically and reloads the data. This ensures error-free operation.

7 Cleaning

Clean the induction cooktop after every use.



Danger!

The plug must be disconnected before cleaning. Danger of electric shock!



Caution!

Allow the appliance to cool down completely. Burn hazard!

7.1 Cleaning the ceramic surface (cooktop)



Caution!

Do not use any scouring or abrasive cleaners. They may damage the ceramic cooktop!



Caution!

Remove all cleaner residues from the ceramic surface. Residue may become corrosive when heated and leave permanent stains!

- For light stains, use a damp cloth and some dish soap.
- For stubborn stains, use Spring Inox Cleaner and a suitable scraper if necessary.
- After cleaning, rub the surface dry with a clean cloth.

7.2 Ventilation openings

Clean the ventilation openings regularly to prevent the appliance from overheating. All Spring induction cooktops are equipped with a washable metal grease filter on the bottom of the appliance. This filter protects the inside of the appliance from grease in order to prevent malfunctions. The filter can be removed for cleaning, without the use of tools and without turning the appliance over. Wash the grease filter by hand or in the dishwasher at regular intervals, at least once a month, depending on how dirty it is. Also check and clean the ventilation openings on the back of the appliance. They can get blocked by dust and grease. If the ventilation openings do not allow proper ventilation, the induction cooktop automatically switches off due to overheating.

8 Service/Maintenance

Servicing and maintenance is limited to the cleaning according to Chapter 7.

9 Repairs

Repairs may be made only by authorized technicians. In case of questions, contact your dealer or our customer service.

10 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Induction cooktop does not turn on.	<ol style="list-style-type: none">1. No power input2. Internal defect	<ol style="list-style-type: none">1. Plug the power cord into a suitable socket. Make sure the socket has the proper voltage.2. Contact your dealer or service office.
The ON/OFF lamp blinks and the cookware does not get warm.	<ol style="list-style-type: none">1. The cookware is not suitable for induction cooking or the diameter is too small.2. The cooking container is not in the middle of the ceramic surface.	<ol style="list-style-type: none">1. Use appropriate cookware acc. to Chapter 5.2. Make sure the cookware is centered on the rings on the ceramic surface.
Heat suddenly goes off during the cooking process.	<ol style="list-style-type: none">1. The induction cooktop is internally overheated.2. The temperature of the cookware is too high because it was used while empty.	<ol style="list-style-type: none">1. Ensure good air circulation as described in Chapter 4.1.2. Carefully remove the cookware from the ceramic surface and allow the appliance to cool down.
The heat is too low.	<ol style="list-style-type: none">1. The cookware is not flat or the material is unsuitable	<ol style="list-style-type: none">1. Use suitable cookware as described in Chapter 5.
The wireless remote control doesn't work.	<ol style="list-style-type: none">1. The battery is empty.2. Internal defect	<ol style="list-style-type: none">1. Replace the battery.2. Contact your dealer or service office.

In case of malfunctions or questions of any kind, please contact your service center or directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

11 Storage

Store the built-in induction cooktop in a dry location. Moisture can lead to defects.

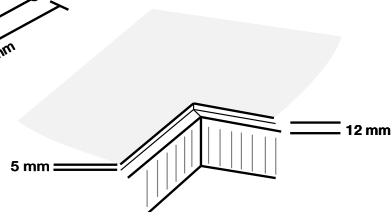
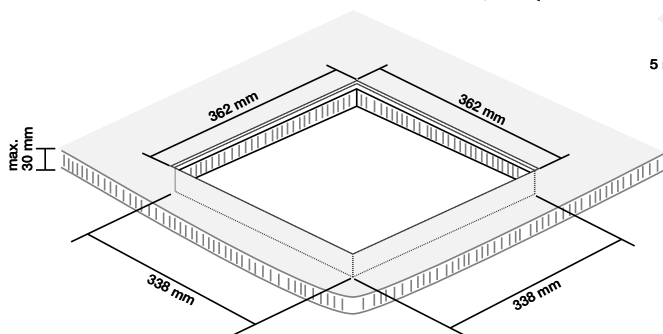
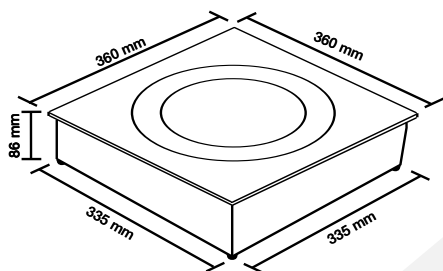
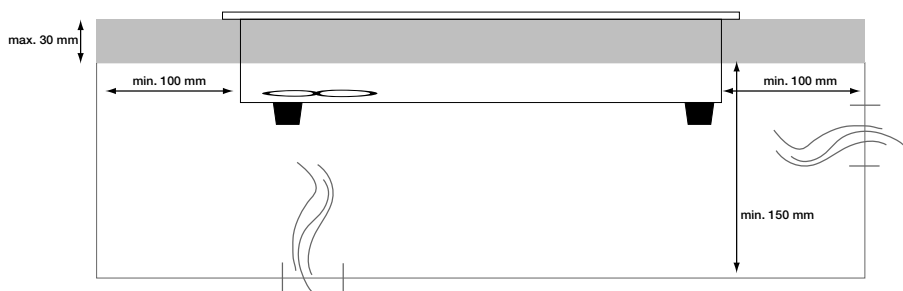
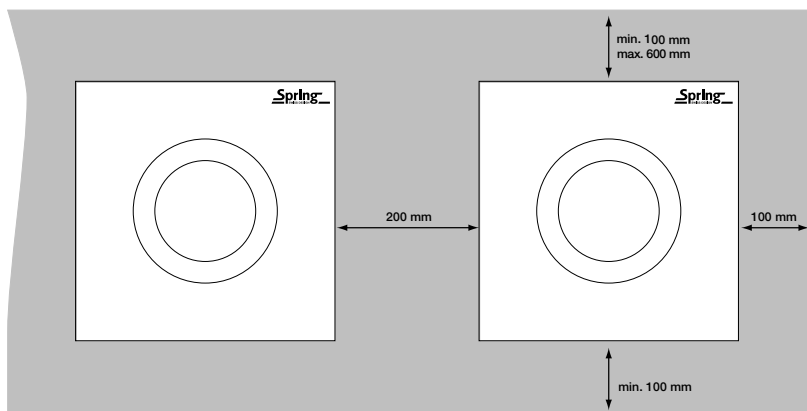
12 Disposal

At the end of its usable life, the induction cooktop must be disposed of properly. The appliance contains electrical, electromechanical, and electronic components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the appliance cannot be operated again by third parties.

13 Technical Specifications

Designation	Built-in Induction Cooktop	
	Model	
	58 9840 25 31, 58 9841 25 31	58 9842 10 31
Plug	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Voltage	230 VAC	230 VAC
Frequency	50 Hz/60 Hz	50 Hz/60 Hz
Power consumption	10.9 A	4.3 A
Nominal power	2,5 KW	1,0 KW
Size L x W x H	360 × 360 × 86 mm	360 × 360 × 86 mm
Weight	6.5 kg	3,9 kg
Heating temperatures	60°C – 95°C	60°C – 95°C
Cooking temperatures	60°C – 240°C	
Operating frequency range	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz

Installazione del piano di cottura a induzione



Indice

	Pagina	
1	Prima dell'uso iniziale	40
1.1	Introduzione	40
1.2	Responsabilità	40
2	Uso conforme	40
2.1	Destinazione d'uso	40
2.2	Impieghi scorretti noti	40
3	Istruzioni di sicurezza importanti	41
3.1	Istruzioni generali di sicurezza	41
4	Messa in funzione	42
4.1	Installazione del piano di cottura a induzione	42
4.2	Batteria	43
5	Tegami	43
5.1	Tegami per cucinare	43
6	Uso	44
6.1	Funzionamento	44
6.2	Messa in funzione/uso	45
6.3	Indicazioni di sicurezza	46
7	Pulizia	46
7.1	Pulizia della piastra in vetroceramica (piano di cottura)	46
7.2	Aperture di ventilazione e sfato	46
8	Manutenzione ordinaria e straordinaria	47
9	Riparazioni	47
10	Risoluzione degli errori	47
11	Conservazione	48
12	Smaltimento	48
13	Dati tecnici	48

1 Prima dell'uso iniziale

1.1 Introduzione

Questo apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per il piano di cottura a induzione da incasso occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento. Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente il manuale prima dell'uso iniziale e in particolare a osservare le istruzioni di sicurezza, in quanto la loro mancata osservanza può provocare gravi danni alle persone e ai beni.

Accertarsi che tutto il personale preposto a lavorare con il piano di cottura a induzione da incasso sia stato adeguatamente istruito attraverso il presente manuale d'uso, che dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni.

Leggere il manuale d'uso!

Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare l'apparecchio. Rispettare soprattutto le istruzioni di sicurezza, la cui mancata osservanza può provocare danni alle persone e ai beni!

1.2 Responsabilità

In caso di uso non conforme e di mancata osservanza delle istruzioni Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

2 Uso conforme

Il piano di cottura a induzione da incasso può essere usato esclusivamente da persone in possesso di capacità di agire, che siano a conoscenza delle implicazioni di tutti gli impieghi scorretti nonché delle istruzioni di sicurezza contenute nel presente manuale d'uso e che le abbiano comprese. L'uso dell'apparecchio da parte di bambini è consentito solo in presenza di adeguata sorveglianza.

2.1 Destinazione d'uso

Preparazione e mantenimento in caldo di alimenti previo utilizzo di appositi tegami.

2.2 Impieghi scorretti noti

I seguenti impieghi scorretti sono pericolosi e quindi vietati per ragioni di sicurezza:

- Il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente dopo 60 minuti per motivi di sicurezza. Per un funzionamento estero senza operazione manuale, si prega di selezionare la modalità timer.
- Azionamento del piano di cottura a induzione da incasso senza sorveglianza, perché potrebbe generare un malfunzionamento con conseguenti eventuali danni alle persone.
- Le riparazioni difettose possono pregiudicare il funzionamento dell'apparecchio. Le riparazioni possono essere eseguite solo da personale tecnico autorizzato. Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali!
- Il funzionamento del piano di cottura a induzione da incasso con tegami vuoti provoca un surriscaldamento. Rischio di ustioni e di danneggiamento del piano di cottura a induzione da incasso e dei tegami.
- La messa in funzione o l'utilizzo dell'apparecchio in presenza di pezzi danneggiati del piano di cottura a induzione da incasso, come per esempio la piastra in vetroceramica, il cavo di alimentazione ecc., sono operazioni pericolose che possono provocare danni alle persone.

- Il mancato rispetto del condotto di aerazione prescritto e delle distanze minime di montaggio del piano di cottura a induzione da incasso può provocare anomalie di funzionamento, surriscaldamento e rischio d'incendio.
- Tegami non adatti e non consigliati da noi possono provocare anomalie di funzionamento e danni ai beni.
- Non utilizzare il piano di cottura a induzione come superficie di lavoro o di appoggio, in modo da evitare il danneggiamento della superficie in vetroceramica.

3 Istruzioni di sicurezza importanti

Nonostante il piano di cottura a induzione da incasso sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi danni alle persone e/o ai beni di lieve o media entità.

3.1 Istruzioni generali di sicurezza



Rischio!

Non collocare o posare oggetti metallici quali ad es. posate sulla superficie di cottura perché potrebbero surriscaldarsi e provocare gravi ustioni.



Rischio!

Non toccare mai la superficie di cottura perché, assorbendo il calore residuo dei tegami, può causare ustioni.



Rischio!

Non collocare sul piano di cottura a induzione da incasso contenitori chiusi saldamente, come ad es. lattine di conserva, perché potrebbero esplodere e provocare seri danni alle persone e ai beni.



Rischio!

Rischio di ustioni in caso di uso improprio, ovvero in caso di utilizzo di fonti di calore inidonee, ad es. un piano di cottura a induzione in modalità di cottura (modelli 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) invece che in modalità di mantenimento di calore. Ne potrebbero conseguire gravi ustioni!



Rischio!

Per i portatori di pacemaker: prima di lavorare con il piano a induzione consultare il proprio medico e accertarsi che il proprio pacemaker non subisca l'influenza del campo magnetico del piano a induzione, in caso contrario potrebbe sussistere il rischio di disturbi del ritmo cardiaco.



Rischio!

Tenere il piano di cottura a induzione sempre pulito. Rispettare a tale riguardo le relative norme di pulizia riportate al capitolo 7, le norme d'installazione del capitolo 4.1 e le norme igieniche previste dalla legge. La mancata osservanza può provocare danni alle persone di lieve o media entità.



Cautela!

Mantenere il piano di cottura a induzione a un'adeguata distanza dai materiali infiammabili. Fare in modo che la ventilazione sia sufficiente. In ogni caso devono essere rispettate le locali norme antincendio e del genio civile.



Cautela!

Assicurarsi che l'apparecchio non si accende involontariamente con il telecomando.

**Cautela!**

Tenere i supporti magnetici di dati come carte di credito ecc. lontani dal piano di cottura a induzione per evitare la perdita dei dati.

**Cautela!**

L'utilizzo di pentole con intercapedine richiede particolare attenzione in quanto è possibile che vengano inavvertitamente fatte funzionare a vuoto.

**Cautela!**

Se si utilizzano altri elettrodomestici in prossimità del campo di cottura a induzione, prestare attenzione che i relativi cavi di collegamento non entrino in contatto con le superfici roventi.

**Cautela!**

Non collocare sulla superficie in vetroceramica fogli di alluminio od oggetti di plastica o di altri materiali non resistenti al calore.

4 Messa in funzione

**Rischio!**

Disattivare immediatamente l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di una fessura o di altro tipo di danneggiamento della superficie in vetroceramica. Se possibile estrarre subito la spina di rete o disattivare il relativo fusibile. Sussiste il rischio di scosse elettriche.

**Rischio!**

Tensione di rete! Manipolazioni del piano di cottura a induzione da incasso che esulano dall'uso normale possono essere effettuate solo se l'apparecchio non è collegato. Prima estrarre necessariamente la spina di rete dalla presa. Sussiste il rischio di scosse elettriche.

**Rischio!**

Un cavo di rete danneggiato rappresenta un pericolo per l'incolumità delle persone e deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo da personale tecnico autorizzato. Inserire la spina di rete solo in una presa dotata di conduttore di protezione. L'efficacia della protezione svanisce se la prolunga è priva di conduttore di protezione.

**Rischio!**

L'installazione del piano di cottura a induzione all'interno di buffet può essere eseguita solo da personale tecnico autorizzato. Installazioni errate possono essere causa di problemi igienici, rischio d'incendio e/o scosse elettriche.

**Rischio!**

Non immergere il piano di cottura a induzione da incasso o il cavo elettrico di alimentazione in acqua e non dirigerli mai contro un getto d'acqua. Sussiste il rischio di scosse elettriche!

**Cautela!**

Non utilizzare il piano di cottura a induzione da incasso all'aperto senza protezione. L'umidità può provocare anomalie di funzionamento.

**Cautela!**

Con il telecomando si possono utilizzare contemporaneamente apparecchi che si trovano vicino. Stare attenti, che l'apparecchio non si può accendere o spegnere involontariamente o essere utilizzato in modo sbagliato. Se volete usare solo un apparecchio, tenete il telecomando vicino al piano di cottura a induzione corrispondente.

4.1 Installazione del piano di cottura a induzione

L'installazione del piano di cottura a induzione, il cablaggio e il relativo collegamento alla rete elettrica devono essere effettuati da tecnici esperti. Collegare un solo apparecchio per ogni presa o dimensionare in modo adeguato l'intero tracciato di alimentazione (vedere capitolo 14 Dati tecnici). In ogni caso sono valide le norme locali antincendio e del genio civile.

- La copertura del buffet non deve avere uno spessore superiore a 30 mm.
- Il piano di cottura a induzione da incasso deve essere installato orizzontalmente.
- La distanza minima dell'apertura di sfogo del buffet dalla parete più vicina deve essere di 100 mm.
- Assicurarsi prima dell'installazione del piano di cottura a induzione che la piastra in vetroceramica non presenti danni. Altrimenti l'apparecchio deve essere sostituito.

l'altezza minima d'ingombro al di sotto della copertura del buffet deve essere di 150 mm. La distanza minima tra due o più apparecchi dovrebbe essere di almeno 200 mm per consentire la successiva cottura o il mantenimento in caldo dei cibi in tutta comodità. L'aria calda deve essere fatta sfogare attraverso un'ampia apertura che misuri almeno 10 x 10 cm. Impedire attraverso un idoneo condotto di aerazione che il ventilatore possa ri-aspirare l'aria calda fatta sfogare.

Praticare nella copertura del buffet il numero di aperture da incasso necessario, conformemente al disegno. Chiudere le fughe tra la piastra in vetroceramica e la copertura del buffet con una pasta in silicone adeguatamente resistente al calore. Fare in modo che le aperture di aerazione e sfogo dell'aria siano sempre libere, così da evitare un surriscaldamento dei piani a induzione da incasso, e che l'apparecchio non si spenga automaticamente. In caso di surriscaldamento, il piano di cottura a induzione da incasso deve raffreddarsi prima di essere rimesso in funzione.

4.2 Batteria

- Il telecomando è dotato con una 3 V batteria AA, tipo CR2025.
- Se la funzione diminuisce, la batteria deve essere sostituita. Per fare questo, aprite il coperchio della batteria sul retro del telecomando e sostituite la batteria seconda alla polarità.
- La batteria non deve essere smaltita con i normali rifiuti domestici. Rifiutare la batteria in un centro o punto di raccolta.

5 Tegami

5.1 Tegami per cucinare

Raccomandiamo di utilizzare i tegami resistenti alla cottura a induzione di Spring, concepiti per funzionare in modo ottimale con il piano di cottura a induzione da incasso.

Altri tipi di tegami, per essere utilizzati, devono soddisfare i seguenti requisiti:

- i tegami devono essere magnetici
- il loro fondo deve essere piatto o piano
- il diametro dovrebbe essere di almeno 8 cm.

Sul piano di cottura a induzione da incasso possono essere impiegati i tegami realizzati con i seguenti materiali:

- ferro
- acciaio fuso
- utensili smaltati in acciaio fuso o ghisa.



Cautela!

L'utilizzo di pentole con intercapedine richiede particolare attenzione in quanto è possibile che vengano inavvertitamente fatte funzionare a vuoto.

Sul piano di cottura a induzione da incasso non sono indicati i tegami seguenti:

- pentole con diametro inferiore a 8 cm
- pentole in alluminio, ceramica, vetro, rame o bronzo senza fondo resistente al calore da induzione
- pentole con piedini o fondo concavo.

6 Uso

Cautela!

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenza, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e non possono pulirlo o effettuare la manutenzione.



Cautela!

Non azionare in nessun caso questo apparecchio mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.



Cautela!

Riscaldare grassi e/o olio solo lentamente e sotto sorveglianza per escludere un surriscaldamento. L'olio/il grasso surriscaldato può auto infiammarsi. Rischio d'incendio. L'olio/il grasso in fiamme non può essere spento con acqua.



Cautela!

Se sulla piastra in vitroceramica venissero sciolti zucchero/alimenti contenenti molto zucchero, rimuoverli subito dalla superficie di cottura con il raschietto per vitroceramica, in modo da escludere danneggiamenti.



Cautela!

Non lasciare mai i tegami incustoditi sul piano di cottura a induzione da incasso perché il cibo in cottura potrebbe traboccare o bruciarsi.



Cautela!

Non toccare la piastra in vitroceramica del piano di cottura a induzione da incasso subito dopo l'uso. Il calore residuo può provocare ustioni!



Cautela!

Non collocare sul piano di cottura a induzione da incasso nessun altro oggetto come coperchi o utensili da cucina. Se il piano di cottura a induzione da incasso è acceso, questi oggetti potrebbero riscaldarsi e provocare ustioni.



6.1 Funzionamento

Una bobina a induzione ad alta frequenza (20-35 Hz), collocata al di sotto della piastra in vitroceramica, riscalda il tegame posto sulla piastra in vitroceramica. In questo modo nel tegame si genera del calore, che consente di cucinare con un elevato grado di efficienza, visto che le perdite di calore tra piano di cottura a induzione e tegame sono minime.

L'induzione ha un tempo di reazione immediato. Il calore, dopo l'accensione del piano di cottura a induzione, si produce in pochi secondi e allo spegnimento scompare in modo altrettanto rapido. Il metodo che più si avvicina a questo tipo di cottura è quello che utilizza un piano di cottura a gas.

6.2 Messa in funzione/uso

Montare il piano di cottura a induzione conformemente al capitolo **4.1 Installazione del piano di cottura a induzione**.

Inserire la spina di rete in una presa idonea, conformemente al capitolo **14 Dati tecnici**. La spia di controllo rossa lampeggerà.

Collocare il tegame adatto sulla superficie in vetroceramica. La tacca circolare serve a titolo di orientamento. Si prega di premere il pulsante ON/ OFF sull'apparecchio o sul telecomando per accendere il piano di cottura. La spia di controllo si accenderà.

Per mettere in funzione l'apparecchio premere il tasto **MODE**. Ora è possibile commutare tra funzione di mantenimento in caldo e modalità di cottura (modelli 58 9840 25 31, 58 9841 25 31).

Funzione di mantenimento in caldo:

Premere il tasto **MODE** una volta per attivare la funzione di mantenimento in caldo. La spia di controllo **BUFFET** s'illumina. Sul display appare la temperatura pre-impostata dalla fabbrica, in questo caso 80.

Ora, usando i tasti + o -, è possibile impostare la temperatura alla quale si desidera mantenere in caldo gli alimenti. Sul telecomando si può regolare la temperatura desiderata con i pulsanti Power+ e Power-. La temperatura può essere selezionata tra 60°C e 95°C con incrementi di 5°C.

Funzione di cottura (modelli 58 9840 25 31, 58 9841 25 31):

Premere il tasto **MODE** un'altra volta per attivare la funzione di cottura. La spia di controllo **COOK** s'illumina. Sul display appare la temperatura pre-impostata dalla fabbrica, in questo caso 120.

Ora, usando i tasti + o -, è possibile impostare la temperatura alla quale si desidera cuocere gli alimenti. Sul telecomando si può regolare la temperatura desiderata con i pulsanti Power+ e Power-. La temperatura può essere selezionata tra 60°C e 240°C con incrementi di 20°C.

Funzione di mantenimento in caldo con timer:

Premere il tasto **MODE** una volta per attivare la funzione di mantenimento in caldo con timer. Le spie di controllo **BUFFET** e **TIMER** s'illuminano. Sul display appaiono alternativamente la temperatura pre-impostata dalla fabbrica, in questo caso 80, e il tempo rimanente, in questo caso 30 minuti.

Mentre la temperatura viene visualizzata sul display, è possibile modificarla con i tasti + o -. Sul telecomando si può regolare la temperatura desiderata con i pulsanti Power+ e Power-. Per impostare il tempo attendere fino a quando sul display non ricompare l'indicazione dell'ora. Ora, usando i tasti + o -, è possibile impostare il tempo desiderato. Sul telecomando si può regolare il tempo desiderato con i pulsanti Timer+ e Timer-.

Funzione di cottura (modelli 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) con timer:

Premere il tasto **MODE** un'altra volta per attivare la funzione di cottura con timer. Le spie di controllo **COOK** e **TIMER** s'illuminano. Sul display appaiono alternativamente la temperatura pre-impostata dalla fabbrica, in questo caso 120, e il tempo rimanente, in questo caso 30 minuti.

Mentre la temperatura viene visualizzata sul display, è possibile modificarla con i tasti + o -. Sul telecomando si può regolare la temperatura desiderata con i pulsanti Power+ e Power-. Per impostare il tempo attendere fino a quando sul display non ricompare l'indicazione dell'ora. Ora, usando i tasti + o -, è possibile impostare il tempo desiderato. Sul telecomando si può regolare il tempo desiderato con i pulsanti Timer+ e Timer-.

Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio tenendo premuto il tasto **ON/OFF**. Durante la cottura (solo per 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) o la funzione di mantenimento in caldo l'apparecchio si spegne automaticamente per ragioni di sicurezza se entro 60 minuti non effettua un azionamento dell'apparecchio. Durante la funzione di timer questo disinserimento di sicurezza automatico è disattivato.

6.3 Indicazioni di sicurezza

Interruzione automatica di corrente/spegnimento

Se entro 60 secondi il piano di cottura a induzione da incasso non riesce a rilevare la presenza di un tegame adatto, si spegne automaticamente.

Protezione da surriscaldamento delle padelle

Se il tegame si surriscalda, ad es. se viene utilizzato vuoto, il piano di cottura a induzione da incasso si spegne automaticamente.

Protezione elettronica da surriscaldamento

L'elettronica all'interno del piano di cottura a induzione da incasso viene monitorata costantemente. Se la temperatura all'interno diventa troppo alta a causa di un ricircolo insufficiente di aria o di altri effetti, l'apparecchio si spegne automaticamente per escludere danneggiamenti e può essere riacceso dopo il raffreddamento e la risoluzione dell'errore.

Risoluzione di guasto all'elettronica

Il microprocessore è provvisto di monitoraggio guasti (WatchDog). Se si verifica un errore nel software, l'apparecchio si spegne automaticamente e carica nuovamente i dati. In seguito può continuare a funzionare senza problemi.

7 Pulizia

Pulire il piano di cottura a induzione da incasso dopo ogni utilizzo.



Rischio!

Prima di effettuare la pulizia estrarre necessariamente la spina di rete dalla presa. Sussiste il rischio di scosse elettriche.



Cautela!

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Rischio di ustioni!

7.1 Pulizia della piastra in vetroceramica (piano di cottura)



Cautela!

Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi perché potrebbero danneggiare la piastra in vetroceramica!



Cautela!

Rimuovere completamente tutti i residui di detersivo dalla piastra in vetroceramica perché durante il riscaldamento potrebbero corrodere la piastra e lasciare macchie ineliminabili!

- In caso di sporco leggero utilizzare un panno umido e un po' di detersivo per stoviglie.
- Per lo sporco ostinato, utilizzare Spring Inox Cleaner ed eventualmente un raschietto pulente adatto.
- Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio con un panno pulito.

7.2 Aperture di ventilazione e sfiato

Pulire regolarmente le aperture di ventilazione e sfiato al fine di escludere surriscaldamenti dell'apparecchio. Tutte le piastre a induzione Spring sono provviste, sul lato inferiore dell'apparecchio, di un filtro antigrasso metallico lavabile. Questo protegge l'interno dell'apparecchio da accumuli di grasso, prevenendo così eventuali guasti. Per la pulizia tale filtro può essere estratto senza utensili e senza capovolgere l'apparecchio. Lavare il filtro antigrasso a mano o in lavastoviglie, regolarmente, comunque almeno una volta al mese, a seconda del grado di sporco. Controllare e pulire regolarmente anche le aperture di uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio. Queste possono infatti ostruirsi a causa della polvere e del grasso nebulizzato. Se non è garantita una perfetta ventilazione, la piastra a induzione si spegne automaticamente a causa del surriscaldamento.

8 Manutenzione ordinaria e straordinaria

La manutenzione ordinaria/straordinaria si limita alle operazioni di pulizia riportate al capitolo 7.

9 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o al nostro servizio clienti.

10 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa probabile	Risoluzione del guasto
Il piano di cottura a induzione non si accende.	<ol style="list-style-type: none">1. Assenza di tensione di alimentazione2. Difetto interno	<ol style="list-style-type: none">1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Accertarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria.2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.
La spia ON/OFF lampeggia e il tegame non diventa caldo.	<ol style="list-style-type: none">1. Il tegame non è indicato per la cottura a induzione o il diametro del fondo è troppo piccolo.2. Il tegame non è posto al centro della piastra in vetroceramica.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilizzare un tegame idoneo conformemente al capitolo 5.2. Posizionare il tegame al centro prendendo come riferimento gli anelli sulla piastra in vetroceramica.
Durante la cottura la potenza termica diminuisce improvvisamente.	<ol style="list-style-type: none">1. Il piano di cottura a induzione è surriscaldato internamente.2. La temperatura del tegame è troppo alta perché sta funzionando a vuoto.	<ol style="list-style-type: none">1. Garantire un buon ricircolo di aria come descritto al capitolo 4.1.2. Togliere con cautela il tegame dalla piastra in vetroceramica e lasciarlo raffreddare.
La potenza termica è troppo bassa.	<ol style="list-style-type: none">1. Il tegame non è piatto o il materiale non è idoneo.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilizzare un tegame idoneo conformemente al capitolo 5.
Il telecomando non funziona.	<ol style="list-style-type: none">1. La batteria è scarica.2. Difetto interno	<ol style="list-style-type: none">1. Sostituire la batteria.2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo contattare il centro di assistenza o direttamente:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germania
www.spring.ch

11 Conservazione

Il piano di cottura a induzione da incasso deve essere conservato in un luogo asciutto in quanto l'umidità può provocare malfunzionamenti.

12 Smaltimento

Alla fine della propria vita utile il piano di cottura a induzione da incasso deve essere smaltito correttamente in quanto contiene componenti elettrici, elettromeccanici ed elettronici. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

13 Dati tecnici

Denominazione	Piano di cottura a induzione da incasso	
	Modelli	
	58 9840 25 31, 58 9841 25 31	58 9842 10 31
Spina	Schuko (EU)	Schuko (EU)
Tensione	230 V CA	230 V CA
Frequenza	50 Hz/60 Hz	50 Hz/60 Hz
Corrente assorbita	10,9 A	4,3 A
Potenza nominale	2,5 KW	1,0 KW
Dimensioni lung. x larg. x alt.	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm
Peso	6,5 kg	3,9 kg
Temperature per il mantenimento in caldo	60°C – 95°C	60°C – 95°C
Temperature di cottura	60°C – 240°C	
Gamma di frequenze di lavoro	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz



Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch